

- Tên mẫu
Name of sample: SNACK MÌ NÀ NÍ HƯƠNG VỊ PHỞ MAI
- Mô tả mẫu
Sample description: Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer. Mẫu đựng trong bao bì kín, không nhãn hiệu. / As received sample is contained in sealed package, without label.
- Số lượng mẫu
Quantity: 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving: 22/09/2020
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration: 22/09/2020 - 28/09/2020
- Nơi gửi mẫu
Customer: CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM
Lô H-3, Đường Số 11, KCN Tân Bình, P. Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Tp. Hồ Chí Minh
- Kết quả thử nghiệm
Test results:

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo Limit of Detection/ Range of measurement	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng cadimi, Cadmium content	mg/kg QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC (973.35))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected

P. TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
DEPUTY HEAD OF FOOD TESTING LAB

(Signature)

Nguyễn Hữu Tín

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB

(Signature)
Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi thử và không phải là giấy chứng nhận an toàn.
The results are valid for the samples submitted/analyzed only, and they are not a certificate of product.
2. Khách hàng cần cung cấp đầy đủ thông tin về mẫu thử nghiệm và yêu cầu thử nghiệm để được ghi nhận và xử lý đúng.
The customer needs to provide complete information about the sample and the testing requirements to be recorded and processed correctly.
3. Các mẫu thử nghiệm không được ghi nhận và xử lý nếu không có thông tin đầy đủ về mẫu thử nghiệm và yêu cầu thử nghiệm.
Samples are not recorded and processed if there is not enough information about the sample and the testing requirements.
4. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm được ghi nhận và xử lý đúng.
The results are valid only for the samples recorded and processed correctly.
5. Mẫu thử nghiệm chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm được ghi nhận và xử lý đúng.
The sample is valid only for the sample recorded and processed correctly.
Liên hệ: 0903 1234 5678

- Tên mẫu
Name of sample: SNACK MÌ NÀ NÍ HƯƠNG VỊ PHỞ MAI
- Mô tả mẫu
Sample description: Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer. Mẫu đựng trong bao bì kín, không nhãn hiệu. / As received sample is contained in sealed package, without label.
- Số lượng mẫu
Quantity: 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving: 22/09/2020
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration: 22/09/2020 - 28/09/2020
- Nơi gửi mẫu
Customer: CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM
Lô H-3, Đường Số 11, KCN Tân Bình, P. Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Tp. Hồ Chí Minh
- Kết quả thử nghiệm
Test results:

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo Limit of Detection/ Range of measurement	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng chì, Lead content	mg/kg QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC (973.35))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected

P. TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
DEPUTY HEAD OF FOOD TESTING LAB

(Signature)

Nguyễn Hữu Tín

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB

(Signature)
Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi thử và không phải là giấy chứng nhận an toàn.
The results are valid for the samples submitted/analyzed only, and they are not a certificate of product.
2. Khách hàng cần cung cấp đầy đủ thông tin về mẫu thử nghiệm và yêu cầu thử nghiệm để được ghi nhận và xử lý đúng.
The customer needs to provide complete information about the sample and the testing requirements to be recorded and processed correctly.
3. Các mẫu thử nghiệm không được ghi nhận và xử lý nếu không có thông tin đầy đủ về mẫu thử nghiệm và yêu cầu thử nghiệm.
Samples are not recorded and processed if there is not enough information about the sample and the testing requirements.
4. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm được ghi nhận và xử lý đúng.
The results are valid only for the samples recorded and processed correctly.
5. Mẫu thử nghiệm chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm được ghi nhận và xử lý đúng.
The sample is valid only for the sample recorded and processed correctly.
Liên hệ: 0903 1234 5678

1. Tên mẫu <i>Name of sample</i>	: SNACK MÌ NÀ NÌ HƯƠNG VỊ PHỞ MẠI
2. Mô tả mẫu <i>Sample description</i>	: Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / <i>Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.</i> Mẫu đựng trong bao bì ép kín, không nhãn hiệu. <i>As received sample is contained in sealed package, without label.</i>
3. Số lượng mẫu <i>Quantity</i>	: 01
4. Ngày nhận mẫu <i>Date of receiving</i>	: 22/09/2020
5. Thời gian thử nghiệm <i>Testing duration</i>	: 22/09/2020 - 28/09/2020
6. Nơi gửi mẫu <i>Customer</i>	: CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM Lô H-3, Đường Số 11, KCN Tân Bình, P. Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Tp. Hồ Chí Minh
7. Kết quả thử nghiệm <i>Test results</i>	: /

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Pạm vi đo Limit of Detection/ Range of measurement	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng aflatoxin B ₁ Aflatoxin B ₁ content	µg/kg TCVN 7596/2007	0,25	Không phát hiện Not detected

P. TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
DEPUTY HEAD OF FOOD TESTING LAB

Nguyễn Hữu Tâm

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB

New Order Việt

1. (a) Plot the negative log of the probability $\log(-\ln p)$ of the observed $\ln p$ against $\ln p$ showing that the plot shows a linear trend. The straight line is the empirical cumulative hazard rate and is a useful diagnostic of survival.
2. Using R, plot the log of the probability $\ln p$ and the empirical rate $\ln(-\ln p)$ against $\ln p$ using the `plot` function. The plot shows the log of the probability $\ln p$ and the empirical rate $\ln(-\ln p)$ against $\ln p$.
3. The log of the probability $\ln p$ and the empirical rate $\ln(-\ln p)$ against $\ln p$ using the `plot` function. The plot shows the log of the probability $\ln p$ and the empirical rate $\ln(-\ln p)$ against $\ln p$.
4. The log of the probability $\ln p$ and the empirical rate $\ln(-\ln p)$ against $\ln p$ using the `plot` function. The plot shows the log of the probability $\ln p$ and the empirical rate $\ln(-\ln p)$ against $\ln p$.
5. The log of the probability $\ln p$ and the empirical rate $\ln(-\ln p)$ against $\ln p$ using the `plot` function. The plot shows the log of the probability $\ln p$ and the empirical rate $\ln(-\ln p)$ against $\ln p$.
6. The log of the probability $\ln p$ and the empirical rate $\ln(-\ln p)$ against $\ln p$ using the `plot` function. The plot shows the log of the probability $\ln p$ and the empirical rate $\ln(-\ln p)$ against $\ln p$.
7. The log of the probability $\ln p$ and the empirical rate $\ln(-\ln p)$ against $\ln p$ using the `plot` function. The plot shows the log of the probability $\ln p$ and the empirical rate $\ln(-\ln p)$ against $\ln p$.
8. The log of the probability $\ln p$ and the empirical rate $\ln(-\ln p)$ against $\ln p$ using the `plot` function. The plot shows the log of the probability $\ln p$ and the empirical rate $\ln(-\ln p)$ against $\ln p$.
9. The log of the probability $\ln p$ and the empirical rate $\ln(-\ln p)$ against $\ln p$ using the `plot` function. The plot shows the log of the probability $\ln p$ and the empirical rate $\ln(-\ln p)$ against $\ln p$.
10. The log of the probability $\ln p$ and the empirical rate $\ln(-\ln p)$ against $\ln p$ using the `plot` function. The plot shows the log of the probability $\ln p$ and the empirical rate $\ln(-\ln p)$ against $\ln p$.

1. Tên mẫu <i>Name of sample</i>	: SNACK MÌ NÀ NÌ HƯƠNG VỊ PHỞ MẠI
2. Mô tả mẫu <i>Sample description</i>	: Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ <i>Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.</i> Mẫu đựng trong bao bì ép kín, không nhãn hiệu. <i>As received sample is contained in sealed package, without label.</i>
3. Số lượng mẫu <i>Quantity</i>	: 01
4. Ngày nhận mẫu <i>Date of receiving</i>	: 22/09/2020
5. Thời gian thử nghiệm <i>Testing duration</i>	: 22/09/2020 - 28/09/2020
6. Nơi gửi mẫu <i>Customer</i>	: CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM Lô H-3, Đường Số 11, KCN Tân Bình, P. Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Tp. Hồ Chí Minh
7. Kết quả thử nghiệm <i>Test results</i>	:

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo Level of Detection/ Range of measurement	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng aflatoxin, Aflatoxin content • B ₁ • B ₂ • G ₁ • G ₂	TCVN 7596:2007	0,25 0,10 0,25 0,10	Không phát hiện Not detected Không phát hiện Not detected Không phát hiện Not detected Không phát hiện Not detected

P. TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
DEPUTY HEAD OF FOOD TESTING LAB

Nguyễn Hữu Tiến

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB

Ngã Ông Việt

[illegible]

28/09/2020
Page 01/01

- | | |
|--|---|
| 1. Tên mẫu
<i>Name of sample</i> | : SNACK MÌ NÀ NÌ HƯƠNG VỊ PHỞ MẠI |
| 2. Mô tả mẫu
<i>Sample description</i> | : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / <i>Testing sample was supplied by customer, sample name and sample information were supplied by customer.</i>
Mẫu đựng trong bao bì ép kín, không nhãn hiệu.
<i>As received sample is contained in sealed package, without label.</i> |
| 3. Số lượng mẫu
<i>Quantity</i> | : 01 |
| 4. Ngày nhận mẫu
<i>Date of receiving</i> | : 22/09/2020 |
| 5. Thời gian thử nghiệm
<i>Testing duration</i> | : 22/09/2020 - 24/09/2020 |
| 6. Nơi gửi mẫu
<i>Customer</i> | : CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM
Lô H-3, Đường Số 11, KCN Tân Bình, P. Tây Thạnh,
Quận Tân Phú, Tp. Hồ Chí Minh |
| 7. Kết quả thử nghiệm
<i>Test results</i> | : |

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Thạm vi đo Limits of Detection/ Range of measurement	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng ochratoxin A, <i>Ochratoxin A content</i>	µg/kg QTTN/KT3 225:2018 [Ref. AOAC (2003.03)].	0,3	Không phát hiện Not detected

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB

Ngô Quốc Việt

[illegible]28/09/2020
Page 01/01

- | | |
|--|---|
| 1. Tên mẫu
<i>Name of sample</i> | : SNACK MÌ NÀ NÌ HƯƠNG VỊ PHỞ MẠI |
| 2. Mô tả mẫu
<i>Sample description</i> | : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ <i>Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.</i>
Mẫu đựng trong bao bì ép kín, không nhãn hiệu.
<i>As received sample is contained in sealed package, without label.</i> |
| 3. Số lượng mẫu
<i>Quantity</i> | : 01 |
| 4. Ngày nhận mẫu
<i>Date of receiving</i> | : 22/09/2020 |
| 5. Thời gian thử nghiệm
<i>Testing duration</i> | : 22/09/2020 - 28/09/2020 |
| 6. Nơi gửi mẫu
<i>Customer</i> | : CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM
Lô H-3, Đường Số 11, KCN Tân Bình, P. Tây Thạnh,
Quận Tân Phú, Tp. Hồ Chí Minh |
| 7. Kết quả thử nghiệm
<i>Test results</i> | : 1 |

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo Limit of Detection/ Range of measurement	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), Deoxynivalenol content µg/kg	QTIN/KT3 089:2018 (LC/MS/MS)	-	183

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM
HEAD OF TESTING LAB

TRƯỞNG PHÒNG THỬ
HEAD OF TESTING

TRUNG TÂM
KỸ THUẬT
VẬT LIỆU HỢP CHẤT
LIÊN LẠC

Nguyễn Quốc Việt

[illegible]

- Tên mẫu
Name of sample: SNACK MÌ NÀ NÈ HƯƠNG VỊ PHỞ MẠI
- Mô tả mẫu
Sample description: Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer. Mẫu đựng trong bao bì kín, không nhãn hiệu. As received sample is contained in sealed package, without label.
- Số lượng mẫu
Quantity: 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving: 22/09/2020
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration: 22/09/2020 - 28/09/2020
- Nơi gửi mẫu
Customer: CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM
Lô II-3, Đường số 11, KCN Tân Bình, P. Tây Thạnh,
Quận Tân Phú, Tp. Hồ Chí Minh
- Kết quả thử nghiệm
Test results:

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Pages vi do Limit of Detection/ Range of measurement	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng zeaxanthone, Zeaxanthone content	Q/TN/KT3 224:2018 (Ref. TCVN 9591:2013)	15	Không phát hiện Not detected

P. TRƯỞNG PHÒNG THỰC PHẨM
DEPUTY HEAD OF FOOD TESTING LAB


Nguyễn Hữu Tín

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM
HEAD OF TESTING LAB

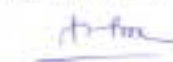

Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là kết quả chung của phòng thử nghiệm.
2. Không được trích xuất các phần của kết quả thử nghiệm mà không có sự đồng ý bằng văn bản từ Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 3.
3. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm được cung cấp và không phải là kết quả chung của phòng thử nghiệm.
4. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm được cung cấp và không phải là kết quả chung của phòng thử nghiệm.
5. Mẫu thử nghiệm chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm được cung cấp và không phải là kết quả chung của phòng thử nghiệm.
6. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm được cung cấp và không phải là kết quả chung của phòng thử nghiệm.
7. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm được cung cấp và không phải là kết quả chung của phòng thử nghiệm.

- Tên mẫu
Name of sample: SNACK MÌ NÀ NÈ HƯƠNG VỊ PHỞ MẠI
- Mô tả mẫu
Sample description: Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer. Mẫu đựng trong bao bì nguyên. As received sample is in sealed bag.
- Số lượng mẫu
Quantity: 01 (70 g x 05 gói)
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving: 22/09/2020
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration: 22/09/2020 - 29/09/2020
- Nơi gửi mẫu
Customer: CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM
Lô II-3, Đường số 11, KCN Tân Bình, Phường Tây Thạnh,
Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh
- Kết quả thử nghiệm
Test results:

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count	CFU/g [ISO 4833-1:2013]	$6,0 \times 10^7$

TRƯỞNG PHÒNG VI SINH - GMO
HEAD OF MICROBIOLOGY - GMO TESTING LAB


Trần Thị Ánh Nguyệt

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM
HEAD OF TESTING LAB


Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là kết quả chung của phòng thử nghiệm.
2. Không được trích xuất các phần của kết quả thử nghiệm mà không có sự đồng ý bằng văn bản từ Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 3.
3. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm được cung cấp và không phải là kết quả chung của phòng thử nghiệm.
4. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm được cung cấp và không phải là kết quả chung của phòng thử nghiệm.
5. Mẫu thử nghiệm chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm được cung cấp và không phải là kết quả chung của phòng thử nghiệm.
6. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm được cung cấp và không phải là kết quả chung của phòng thử nghiệm.
7. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm được cung cấp và không phải là kết quả chung của phòng thử nghiệm.

1. Tên mẫu : SNACK MÈ NÀ NẾ HƯƠNG VỊ PHÔ MAI
Name of sample

2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Mẫu đựng trong bao bạc nguyên./The received sample is in silver bag.

3. Số lượng mẫu : 01
Quantity

4. Ngày nhận mẫu : 22/09/2020
Date of receiving

5. Thời gian thử nghiệm : 22/09/2020 - 28/09/2020
Testing duration

6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM
Lô II - 3, Đường số 11, KCN Tân Bình, Phường Tây Thạnh,
Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh
Customer

7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Coliforms	CPLg ISO 4832 : 2006	< 10 ³

Ghi chú/Note: (*) Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.
According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony

TRƯỞNG PHÒNG VI SINH - GMO
HEAD OF MICROBIOLOGY - GMO TESTING LAB

TRẦN THỊ ÁNH NGUYỄN

TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM
HEAD OF TESTING LAB

NGUYỄN QUỐC VIỆT

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu đã được kiểm tra và không phải là quyết định chấp thuận.
The results are valid for the tested sample only and this is not a certificate of product.

2. Khách hàng cần lưu ý phải tuân thủ các quy định về an toàn thực phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm.
The client should be aware of the food safety and hygiene regulations.

3. Các mẫu thử phải được gửi kèm theo phiếu gửi mẫu và phiếu gửi kết quả.
The samples must be sent with the sample submission form and the result return form.

4. Các mẫu thử phải được gửi kèm theo phiếu gửi mẫu và phiếu gửi kết quả.
The samples must be sent with the sample submission form and the result return form.

5. Các mẫu thử phải được gửi kèm theo phiếu gửi mẫu và phiếu gửi kết quả.
The samples must be sent with the sample submission form and the result return form.

6. Phòng Thí nghiệm đã được công nhận theo tiêu chuẩn ISO 17025:2017 và ISO 9001:2015.
The laboratory has been accredited according to ISO 17025:2017 and ISO 9001:2015.

1. Tên mẫu : SNACK MÈ NÀ NẾ HƯƠNG VỊ PHÔ MAI
Name of sample

2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Mẫu đựng trong bao bạc nguyên./The received sample is in silver bag.

3. Số lượng mẫu : 01
Quantity

4. Ngày nhận mẫu : 22/09/2020
Date of receiving

5. Thời gian thử nghiệm : 22/09/2020 - 28/09/2020
Testing duration

6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM
Lô II - 3, Đường số 11, KCN Tân Bình, Phường Tây Thạnh,
Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh
Customer

7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Escherichia coli	MPNg ISO 16649 - 3 : 2015	0

TRƯỞNG PHÒNG VI SINH - GMO
HEAD OF MICROBIOLOGY - GMO TESTING LAB

TRẦN THỊ ÁNH NGUYỄN

TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM
HEAD OF TESTING LAB

NGUYỄN QUỐC VIỆT

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu đã được kiểm tra và không phải là quyết định chấp thuận.
The results are valid for the tested sample only and this is not a certificate of product.

2. Khách hàng cần lưu ý phải tuân thủ các quy định về an toàn thực phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm.
The client should be aware of the food safety and hygiene regulations.

3. Các mẫu thử phải được gửi kèm theo phiếu gửi mẫu và phiếu gửi kết quả.
The samples must be sent with the sample submission form and the result return form.

4. Các mẫu thử phải được gửi kèm theo phiếu gửi mẫu và phiếu gửi kết quả.
The samples must be sent with the sample submission form and the result return form.

5. Các mẫu thử phải được gửi kèm theo phiếu gửi mẫu và phiếu gửi kết quả.
The samples must be sent with the sample submission form and the result return form.

6. Phòng Thí nghiệm đã được công nhận theo tiêu chuẩn ISO 17025:2017 và ISO 9001:2015.
The laboratory has been accredited according to ISO 17025:2017 and ISO 9001:2015.

Liên hệ địa chỉ : 028 3511 1111 (Hotline) 028 3511 1112 (Fax) 028 3511 1113 (Email) 028 3511 1114 (Website)

KTS - 022344V802E

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

29/09/2020
Page 01/01

1. Tên mẫu : SNACK MÌ NÀ NỈ HƯƠNG VỊ PHỞ MẠI
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Sample description
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 22/09/2020
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 22/09/2020 - 29/09/2020
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM
Lô II - 3, Đường số 11, KCN Tân Bình, Phường Tây Thạnh,
Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh
Customer
7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g ISO 7937 : 2004	< 10 ³

Ghi chú/Note: (*) Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.
According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony

TRƯỞNG PHÒNG VI SINH - GMO
HEAD OF MICROBIOLOGY - GMO TESTING LAB

Trần Thị Ánh Nguyệt

Trần Thị Ánh Nguyệt

TL GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM
HEAD OF TESTING LAB

Ngô Quốc Việt

Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị khi các điều kiện thử nghiệm phù hợp với thông tin ghi trên phiếu này.
2. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị khi các điều kiện thử nghiệm phù hợp với thông tin ghi trên phiếu này.
3. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị khi các điều kiện thử nghiệm phù hợp với thông tin ghi trên phiếu này.
4. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị khi các điều kiện thử nghiệm phù hợp với thông tin ghi trên phiếu này.
5. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị khi các điều kiện thử nghiệm phù hợp với thông tin ghi trên phiếu này.
6. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị khi các điều kiện thử nghiệm phù hợp với thông tin ghi trên phiếu này.
7. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị khi các điều kiện thử nghiệm phù hợp với thông tin ghi trên phiếu này.
8. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị khi các điều kiện thử nghiệm phù hợp với thông tin ghi trên phiếu này.
9. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị khi các điều kiện thử nghiệm phù hợp với thông tin ghi trên phiếu này.
10. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị khi các điều kiện thử nghiệm phù hợp với thông tin ghi trên phiếu này.

KTS - 022344V802D

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

29/09/2020
Page 01/01

1. Tên mẫu : SNACK MÌ NÀ NỈ HƯƠNG VỊ PHỞ MẠI
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Sample description
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 22/09/2020
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 22/09/2020 - 29/09/2020
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM
Lô II - 3, Đường số 11, KCN Tân Bình, Phường Tây Thạnh,
Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh
Customer
7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. <i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g AOAC 2016 (975.55)	< 10 ³

Ghi chú/Note: (*) Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.
According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony

TRƯỞNG PHÒNG VI SINH - GMO
HEAD OF MICROBIOLOGY - GMO TESTING LAB

Trần Thị Ánh Nguyệt

Trần Thị Ánh Nguyệt

TL GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM
HEAD OF TESTING LAB

Ngô Quốc Việt

Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị khi các điều kiện thử nghiệm phù hợp với thông tin ghi trên phiếu này.
2. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị khi các điều kiện thử nghiệm phù hợp với thông tin ghi trên phiếu này.
3. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị khi các điều kiện thử nghiệm phù hợp với thông tin ghi trên phiếu này.
4. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị khi các điều kiện thử nghiệm phù hợp với thông tin ghi trên phiếu này.
5. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị khi các điều kiện thử nghiệm phù hợp với thông tin ghi trên phiếu này.
6. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị khi các điều kiện thử nghiệm phù hợp với thông tin ghi trên phiếu này.
7. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị khi các điều kiện thử nghiệm phù hợp với thông tin ghi trên phiếu này.
8. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị khi các điều kiện thử nghiệm phù hợp với thông tin ghi trên phiếu này.
9. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị khi các điều kiện thử nghiệm phù hợp với thông tin ghi trên phiếu này.
10. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị khi các điều kiện thử nghiệm phù hợp với thông tin ghi trên phiếu này.



TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG

TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3

QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Địa chỉ: 47 Nguyễn Trãi, P. Bến Nghé, Quận 1, TP. HCM

Số điện thoại: 028.3941.4074 - 028.3941.4075 - 028.3941.4076

Fax: 028.3941.4077 - 028.3941.4078

Email: info@quatest3.vn

Website: www.quatest3.vn

KT3 - 02234AVS02G

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

29/09/2020

Page 01/01

1. Tên mẫu

Name of sample

: SNACK MÌ NÀ NẾ HƯƠNG VỊ PHỞ MẠI

2. Mô tả mẫu

Sample description

: Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.

3. Số lượng mẫu

Quantity

: 01

4. Ngày nhận mẫu

Date of receiving

: 22/09/2020

5. Thời gian thử nghiệm

Testing duration

: 22/09/2020 - 29/09/2020

6. Nơi gửi mẫu

Customer

: CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM
Lô II - 3, Đường số 11, KCN Tân Bình, Phường Tây Thạnh,
Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh

7. Kết quả thử nghiệm

Test result

Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Kết quả thử nghiệm
Characteristic	Test method	Test result
7.1. Tổng số nấm men, nấm mốc, Total yeast, mould	CFU/g	AOAC 2016 (2014.05)
		< 10 ⁵

Ghi chú(Notes): (*) Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.
According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.

TRƯỞNG PTN VI SINH - GMO

HEAD OF MICROBIOLOGY - GMO TESTING LAB

TR. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR

TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM

HEAD OF TESTING LAB



Trần Thị Ánh Nguyệt



Ngo Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm chỉ mang tính chất tham khảo và không có giá trị pháp lý nếu không có chữ ký và đóng dấu của phòng thí nghiệm.

2. Các kết quả thử nghiệm chỉ mang tính chất tham khảo và không có giá trị pháp lý nếu không có chữ ký và đóng dấu của phòng thí nghiệm.

3. Các kết quả thử nghiệm chỉ mang tính chất tham khảo và không có giá trị pháp lý nếu không có chữ ký và đóng dấu của phòng thí nghiệm.

4. Các kết quả thử nghiệm chỉ mang tính chất tham khảo và không có giá trị pháp lý nếu không có chữ ký và đóng dấu của phòng thí nghiệm.

5. Các kết quả thử nghiệm chỉ mang tính chất tham khảo và không có giá trị pháp lý nếu không có chữ ký và đóng dấu của phòng thí nghiệm.

6. Các kết quả thử nghiệm chỉ mang tính chất tham khảo và không có giá trị pháp lý nếu không có chữ ký và đóng dấu của phòng thí nghiệm.

7. Các kết quả thử nghiệm chỉ mang tính chất tham khảo và không có giá trị pháp lý nếu không có chữ ký và đóng dấu của phòng thí nghiệm.

8. Các kết quả thử nghiệm chỉ mang tính chất tham khảo và không có giá trị pháp lý nếu không có chữ ký và đóng dấu của phòng thí nghiệm.

9. Các kết quả thử nghiệm chỉ mang tính chất tham khảo và không có giá trị pháp lý nếu không có chữ ký và đóng dấu của phòng thí nghiệm.

10. Các kết quả thử nghiệm chỉ mang tính chất tham khảo và không có giá trị pháp lý nếu không có chữ ký và đóng dấu của phòng thí nghiệm.



TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG

TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3

QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Địa chỉ: 47 Nguyễn Trãi, P. Bến Nghé, Quận 1, TP. HCM

Số điện thoại: 028.3941.4074 - 028.3941.4075 - 028.3941.4076

Fax: 028.3941.4077 - 028.3941.4078

Email: info@quatest3.vn

Website: www.quatest3.vn

KT3 - 02234AVS02F

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

29/09/2020

Page 01/01

1. Tên mẫu

Name of sample

: SNACK MÌ NÀ NẾ HƯƠNG VỊ PHỞ MẠI

2. Mô tả mẫu

Sample description

: Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.

3. Số lượng mẫu

Quantity

: 01

4. Ngày nhận mẫu

Date of receiving

: 22/09/2020

5. Thời gian thử nghiệm

Testing duration

: 22/09/2020 - 29/09/2020

6. Nơi gửi mẫu

Customer

: CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM
Lô II - 3, Đường số 11, KCN Tân Bình, Phường Tây Thạnh,
Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh

7. Kết quả thử nghiệm

Test result

Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Kết quả thử nghiệm
Characteristic	Test method	Test result
7.1. Bacillus cereus gia đình, Bacillus cereus	CFU/g	ISO 7932 : 2004
		< 10 ⁵

Ghi chú(Notes): (*) Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.
According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.

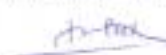
TRƯỞNG PTN VI SINH - GMO

HEAD OF MICROBIOLOGY - GMO TESTING LAB

TR. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR

TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM

HEAD OF TESTING LAB



Trần Thị Ánh Nguyệt



Ngo Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm chỉ mang tính chất tham khảo và không có giá trị pháp lý nếu không có chữ ký và đóng dấu của phòng thí nghiệm.

2. Các kết quả thử nghiệm chỉ mang tính chất tham khảo và không có giá trị pháp lý nếu không có chữ ký và đóng dấu của phòng thí nghiệm.

3. Các kết quả thử nghiệm chỉ mang tính chất tham khảo và không có giá trị pháp lý nếu không có chữ ký và đóng dấu của phòng thí nghiệm.

4. Các kết quả thử nghiệm chỉ mang tính chất tham khảo và không có giá trị pháp lý nếu không có chữ ký và đóng dấu của phòng thí nghiệm.

5. Các kết quả thử nghiệm chỉ mang tính chất tham khảo và không có giá trị pháp lý nếu không có chữ ký và đóng dấu của phòng thí nghiệm.

6. Các kết quả thử nghiệm chỉ mang tính chất tham khảo và không có giá trị pháp lý nếu không có chữ ký và đóng dấu của phòng thí nghiệm.

7. Các kết quả thử nghiệm chỉ mang tính chất tham khảo và không có giá trị pháp lý nếu không có chữ ký và đóng dấu của phòng thí nghiệm.

8. Các kết quả thử nghiệm chỉ mang tính chất tham khảo và không có giá trị pháp lý nếu không có chữ ký và đóng dấu của phòng thí nghiệm.

9. Các kết quả thử nghiệm chỉ mang tính chất tham khảo và không có giá trị pháp lý nếu không có chữ ký và đóng dấu của phòng thí nghiệm.

10. Các kết quả thử nghiệm chỉ mang tính chất tham khảo và không có giá trị pháp lý nếu không có chữ ký và đóng dấu của phòng thí nghiệm.



TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 99 Phạm Văn Chí, Quận 5, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3970-0276 Fax: (84-28) 3970-0331 Website: qatc@quatest.vn
Branch: 11 Nguyễn Văn B. Đường 1/2, Trung Mỹ, Vietnam Tel: (84-24) 351-0212 Fax: (84-24) 351-0206 E-mail: qatc@quatest.vn
17 Ng. Nguyễn Văn B. Đường 1/2, Trung Mỹ, Vietnam Tel: (84-24) 351-0212 Fax: (84-24) 351-0206 E-mail: qatc@quatest.vn

KT3-05267HTP02-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

28/09/2020
Page 01/01

- Tên mẫu
Name of sample: SNACK MÌ NÀ NẾ HƯƠNG VỊ PHỞ MẠI
- Mô tả mẫu
Sample description: Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer. Mẫu đựng trong bao bì ép kín, không nhãn hiệu. / As received sample is contained in sealed package, without label.
- Số lượng mẫu
Quantity: 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving: 22/09/2020
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration: 22/09/2020 - 28/09/2020
- Nơi gửi mẫu
Customer: CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM
Lô H-3, Đường Số 11, KCN Tân Bình, P. Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Tp. Hồ Chí Minh
- Kết quả thử nghiệm
Test results:

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Độ ẩm của vớt mì tính theo khối lượng, % Moisture content of rice noodle (wet)	QTTN/KT3 136:2015 (Ref: FAO FNP 14/7 (p.205)-1986)	1,75

P. TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
DEPUTY HEAD OF FOOD TESTING LAB

Nguyễn Hữu Tín

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là kết quả chung của phòng.
The results are valid for the quantity and sample information supplied by the customer and are not representative of product.
2. Không được trích xuất phần phân tích của thử nghiệm này mà không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This test report shall not be reproduced, copied or used without the written permission of Quatest 3.
3. Các mẫu thử không được đưa ra để phục vụ các yêu cầu pháp lý. / Sample is supplied and customer is responsible for compliance to regulatory requirements.
4. Các thông tin được đưa ra chỉ mang tính chất tham khảo và không được sử dụng để đưa ra quyết định.
Information is provided for reference only and is not to be used for decision making.
5. Mẫu thử phải được gửi kèm với thông tin đầy đủ về mẫu thử để được thử nghiệm. / Sample information must be provided with sample.
Please contact Quatest 3 for the correct address and information to send your samples for testing.
Liên hệ địa chỉ: 8 (84-28) 3970-0276 (84-24) 351-0212 (84-24) 351-0206

0831 - TT1009



TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 99 Phạm Văn Chí, Quận 5, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3970-0276 Fax: (84-28) 3970-0331 Website: qatc@quatest.vn
Branch: 11 Nguyễn Văn B. Đường 1/2, Trung Mỹ, Vietnam Tel: (84-24) 351-0212 Fax: (84-24) 351-0206 E-mail: qatc@quatest.vn
17 Ng. Nguyễn Văn B. Đường 1/2, Trung Mỹ, Vietnam Tel: (84-24) 351-0212 Fax: (84-24) 351-0206 E-mail: qatc@quatest.vn

KT3-05265HTP02-3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

24/09/2020
Page 01/01

- Tên mẫu
Name of sample: SNACK MÌ NÀ NẾ HƯƠNG VỊ PHỞ MẠI
- Mô tả mẫu
Sample description: Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer. Mẫu đựng trong bao bì ép kín, không nhãn hiệu. / As received sample is contained in sealed package, without label.
- Số lượng mẫu
Quantity: 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving: 22/09/2020
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration: 22/09/2020 - 24/09/2020
- Nơi gửi mẫu
Customer: CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM
Lô H-3, Đường Số 11, KCN Tân Bình, P. Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Tp. Hồ Chí Minh
- Kết quả thử nghiệm
Test results:

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng béo, Fat content	g/100 g QTTN/KT3 139:2016 (Có thay phần) (Ref: FAO FNP 14/7 (P.214)-1986)	17,2

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB

Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là kết quả chung của phòng.
The results are valid for the quantity and sample information supplied by the customer and are not representative of product.
2. Không được trích xuất phần phân tích của thử nghiệm này mà không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This test report shall not be reproduced, copied or used without the written permission of Quatest 3.
3. Các mẫu thử không được đưa ra để phục vụ các yêu cầu pháp lý. / Sample is supplied and customer is responsible for compliance to regulatory requirements.
4. Các thông tin được đưa ra chỉ mang tính chất tham khảo và không được sử dụng để đưa ra quyết định.
Information is provided for reference only and is not to be used for decision making.
5. Mẫu thử phải được gửi kèm với thông tin đầy đủ về mẫu thử để được thử nghiệm. / Sample information must be provided with sample.
Please contact Quatest 3 for the correct address and information to send your samples for testing.
Liên hệ địa chỉ: 8 (84-28) 3970-0276 (84-24) 351-0212 (84-24) 351-0206

0831 - TT1009

0831 - TT1009



TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 19 Phạm Văn Chí, P. Phạm Văn Chí, Q. Bình Thạnh, TP. HCM, Vietnam
Số 19 Phạm Văn Chí, P. Phạm Văn Chí, Q. Bình Thạnh, TP. HCM, Vietnam
Tel: (84-28) 3521 0214 Fax: (84-28) 3521 0215 E-mail: qc@quatest3.com.vn
Số 19 Phạm Văn Chí, P. Phạm Văn Chí, Q. Bình Thạnh, TP. HCM, Vietnam
Tel: (84-28) 3521 0214 Fax: (84-28) 3521 0215 E-mail: qc@quatest3.com.vn

KT3-052658TP02-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

24/09/2020
Page 01/01

- Tên mẫu
Name of sample: SNACK MÌ NÂ NỈ HƯƠNG VỊ PHỞ MẠI
- Mô tả mẫu
Sample description: Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer. Mẫu đựng trong bao bì ép kín, không nhãn hiệu. / As received sample is contained in sealed package, without label.
- Số lượng mẫu
Quantity: 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving: 22/09/2020
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration: 22/09/2020 - 24/09/2020
- Nơi gửi mẫu
Customer: CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM
Lô H-3, Đường Số 11, KCN Tân Bình, P. Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Tp. Hồ Chí Minh.
- Kết quả thử nghiệm
Test results:

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng protein, Protein content	g/100 g TCVN 8133-2:2011 Dumas method	9,91

Ghi chú/Notes: Hàm lượng protein/ Protein content = 6,25 x Hàm lượng nitơ/ Nitrogen content

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB

Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB

Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị khi mẫu thử được lấy đúng và đúng theo quy định về lấy mẫu phân tích và phân tích theo quy định.
Test results are valid for the specific substance/ sample only when the sample is taken and analyzed according to the specified method.
2. Phòng phân tích chỉ chịu trách nhiệm về kết quả thử nghiệm dựa trên mẫu thử được cung cấp và đúng theo quy định của Phòng Phân Tích Thực Phẩm.
The Food Testing Lab only bears the responsibility for the test results based on the sample provided and according to the specified method.
3. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị khi mẫu thử được lấy đúng và đúng theo quy định về lấy mẫu phân tích và phân tích theo quy định.
Test results are valid for the specific substance/ sample only when the sample is taken and analyzed according to the specified method.
4. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị khi mẫu thử được lấy đúng và đúng theo quy định về lấy mẫu phân tích và phân tích theo quy định.
Test results are valid for the specific substance/ sample only when the sample is taken and analyzed according to the specified method.
5. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị khi mẫu thử được lấy đúng và đúng theo quy định về lấy mẫu phân tích và phân tích theo quy định.
Test results are valid for the specific substance/ sample only when the sample is taken and analyzed according to the specified method.

Lưu nội dung:

01/11/2020

01/11/2020



TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 19 Phạm Văn Chí, P. Phạm Văn Chí, Q. Bình Thạnh, TP. HCM, Vietnam
Số 19 Phạm Văn Chí, P. Phạm Văn Chí, Q. Bình Thạnh, TP. HCM, Vietnam
Tel: (84-28) 3521 0214 Fax: (84-28) 3521 0215 E-mail: qc@quatest3.com.vn
Số 19 Phạm Văn Chí, P. Phạm Văn Chí, Q. Bình Thạnh, TP. HCM, Vietnam
Tel: (84-28) 3521 0214 Fax: (84-28) 3521 0215 E-mail: qc@quatest3.com.vn

KT3-052658TP02-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

24/09/2020
Page 01/01

- Tên mẫu
Name of sample: SNACK MÌ NÂ NỈ HƯƠNG VỊ PHỞ MẠI
- Mô tả mẫu
Sample description: Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer. Mẫu đựng trong bao bì ép kín, không nhãn hiệu. / As received sample is contained in sealed package, without label.
- Số lượng mẫu
Quantity: 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving: 22/09/2020
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration: 22/09/2020 - 24/09/2020
- Nơi gửi mẫu
Customer: CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM
Lô H-3, Đường Số 11, KCN Tân Bình, P. Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Tp. Hồ Chí Minh.
- Kết quả thử nghiệm
Test results:

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng carbohydrate, Carbohydrate content	g/100 g U.S. FDA 21CFR 101.9	67,6

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB

Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB

Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị khi mẫu thử được lấy đúng và đúng theo quy định về lấy mẫu phân tích và phân tích theo quy định.
Test results are valid for the specific substance/ sample only when the sample is taken and analyzed according to the specified method.
2. Phòng phân tích chỉ chịu trách nhiệm về kết quả thử nghiệm dựa trên mẫu thử được cung cấp và đúng theo quy định của Phòng Phân Tích Thực Phẩm.
The Food Testing Lab only bears the responsibility for the test results based on the sample provided and according to the specified method.
3. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị khi mẫu thử được lấy đúng và đúng theo quy định về lấy mẫu phân tích và phân tích theo quy định.
Test results are valid for the specific substance/ sample only when the sample is taken and analyzed according to the specified method.
4. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị khi mẫu thử được lấy đúng và đúng theo quy định về lấy mẫu phân tích và phân tích theo quy định.
Test results are valid for the specific substance/ sample only when the sample is taken and analyzed according to the specified method.
5. Các kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị khi mẫu thử được lấy đúng và đúng theo quy định về lấy mẫu phân tích và phân tích theo quy định.
Test results are valid for the specific substance/ sample only when the sample is taken and analyzed according to the specified method.

Lưu nội dung:

01/11/2020

01/11/2020